ガステーブル取扱説明書

商品コード
10-684・685型

ごあいさつ
このたびは、大阪ガスのガステーブルをお買い上げいただきましてありがとうございます。
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

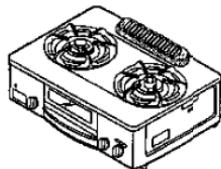
○別添の保証書は、記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

型式名
LW2009SL
LW2009SR

大阪ガス

TB68

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

☆ここに示した注意事項と絵表示は機器を正しく安全に使用していただき、お客様や他の人々への危険や、財産への損害を未然に防止するためのものです。必ずお守りください。

☆誤った取り扱いや設置により生じる危害・損害の程度をつぎの三つに区分しています。

⚠危険	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される内容を表しています。
⚠警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を表しています。
⚠注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を表しています。

※ここでの「人」とは、使用者のみでなく、その家族・来客者および購入者から機器を譲渡された人なども含みます。

☆注意事項の絵表示と意味はつぎのとおりです。

絵表示	意味
	上記表示項目を守らなかった場合に起こりうる現象を表します。
⚠	一般的な「危険」・「警告」・「注意」
	高温注意
	発火注意
	一般的な禁止
	火気禁止
	分解禁止
	接触禁止
	必ず行う

もくじ

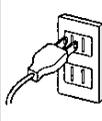
もくじ	ページ

特に注意していただきたいこと

⚠ 危険

■ガス漏れ時の処置について

ガス漏れに気付いたときは、右記①～③の処置を行う。
また、絶対に火をつけたり、電気器具(換気扇など)のスイッチの「入・切」や電源プラグの抜き差しおよび、周辺の電話を使用しない。

火や火花で引火し、爆発事故を起こすおそれがあります。

① すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる。

② ガスを外に出す。(窓や戸を開ける。)

③ 販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

※周辺の電話は使用しないでください。

⚠ 警告

- 機器設置の際、壁などの可燃物との離隔距離を確保しているか確認する。
  ※11ページ「周囲の防火措置 防火措置1」を参照してください。
- 可燃性の壁との距離が確保できない場合は、必ず指定の防熱板を取り付ける。
- 防熱板は取付説明書に従い、正しく取り付ける。
  ※取付説明書は別売の防熱板に付属されています。
  ※12ページ「周囲の防火措置 防火措置2」を参照してください。
  ※防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。

壁などが異常に過熱され、発火・火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

⚠ 警告

- 必ず銘板（機器の右側面に貼付）に表示しているガス（ガスグループ）を使用する。

火災・不完全燃焼・爆発点火のおそれや機器の故障の原因になります。

- 転居された場合も、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

※ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。

わからない場合やご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

銘板 (例) 都市ガス用 13Aの場合

(型式名)	都市ガス用
13A	○○○○○
製造年月	

ガスの種類(ガスグループ)

- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は次の手順に従ってあわてずすみやかに処置する。

①バーナーの火を消す。
（器具栓つまみを㊤の位置にする。）
⇩
②ガス栓を閉じる。

①

②

- 再使用するときは、15ページからの「使いかた」の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

- 機器の上や周囲に燃えやすいもの（新聞紙、ティッシュ、カーテン、ふきんなど）を近づけない。

火災のおそれがあります。

- 機器の周囲にスプレー缶を置かない。

熱でスプレー缶の圧力があがり爆発するおそれがあります。

- 機器の周囲でスプレー、ベンジン、ガソリンなど引火のおそれがあるものを使用しない。

火災・不完全燃焼のおそれがあります。

特に注意していただきたいこと

⚠ 警　告

- 火をつけたまま離れたり外出・就寝しない。

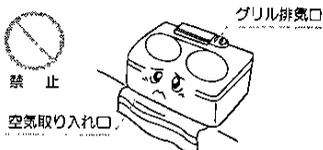
[⚠] 火災のおそれがあります。

※特にグリル使用中は注意してください。
　魚が燃え上がることがあります。

禁　止

- グリル排気口の上にふきんなどをのせたりふさいだりしない。
- コンロ下の空気取り入れ口をふさがない。

[⚠] 火災、不完全燃焼のおそれがあります。

禁　止

- 新聞紙、ビニールシートなどの可燃物を機器の下に敷かない。

[⚠] 火災のおそれがあります。

禁　止

- チャオバーナー側は壁から離す。

[⚠] 火災のおそれがあります。

※10-684型は左側、10-685型は右側がチャオバーナーになっています。
※チャオバーナーは壁側の反対にするか、壁との離隔距離を十分にとってください。（離隔距離については11ページからの「周囲の防火措置」を参照してください。）

チャオバーナー　壁

- 機器を設置した後の機器周囲の改装（吊り戸棚を取り付けるなど）については、お買い求めの販売店に相談する。

[⚠] 設置基準上問題になる場合があり、火災になるおそれがあります。

- 引火性の危険物（ガソリン・灯油・ベンジン・接着剤など）を機器の周囲で保管したり、取り扱う室内には設置しない。

[⚠] 火災のおそれがあります。

- 火をつけたまま機器を持ち運ばない。

[⚠] 火災や、やけどのおそれがあります。

- 小さなお子さまだけで使用させない。

[⚠] 火災・やけどのおそれや、思わぬ事故の原因になります。

⚠ 注　意

■ガス事故防止のために

- 使用時の点火、および使用後の消火を必ず確かめる。
- 使用中も正常に燃焼していることを確かめる。
- 外出や就寝の際には消火を確かめ、必ずガス栓を閉じる。

閉じる

- ゴム管はときどき点検する。
　（約6ヶ月ごと）
　・ひび割れしていないか。
　・差し込み口がゆるくなっていないか。
- 古くなったゴム管は新しいゴム管に取り替える。

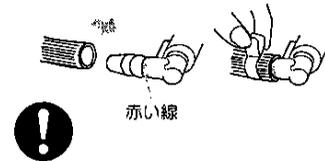
[⚠] ガス漏れの原因になります。

- ゴム管はガス用ゴム管でJISマークが入っているものを使用する。

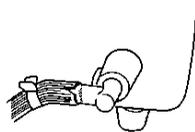
※ゴム管には都市ガス用とLPガス用がありますので使用ガスに合ったゴム管を使用してください。

[⚠] ガス漏れの原因になります。

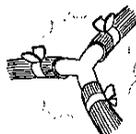
- ゴム管は赤い線まで差し込んで、必ずゴム管止めでしっかり止める。

[⚠] ガス漏れの原因になります。

- ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管は使用しない。

[⚠] ガス漏れの原因になります。

禁　止

- ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない。

[⚠] ガス漏れの原因になります。

禁　止

特に注意していただきたいこと

⚠注　意

● 照明器具など耐熱性の低い樹脂製品の下には設置しない。

照明器具などが変形したり、変色したりします。

● 安定した水平で丈夫な場所に設置する。

調理中のなべなどがすべり落ちて、やけどのおそれがあります。

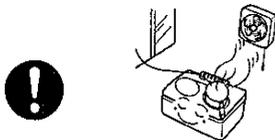
● 使用中は窓を開けたり、換気扇を回すなど必ず換気を行う。

他の燃焼機器と同時に使用した場合など不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

● 強火で使用する場合、やかんや鍋およびフライパンなどの取っ手に注意し、火力を調節する。

やけどや取っ手部分の破損の原因になります。

● トッププレートがフッ素樹脂加工のため市販されている焼き網の使用はさけてください。

フッ素樹脂の損傷の原因になります。

● お手入れ時は、手袋などで指先を保護し、機器が十分冷えてから行う。
● 各部品の突起物に注意し、22～23ページの「点検・お手入れ」で指定している部品以外はさわらない。

けが・やけどのおそれがあります。

● バーナーキャップを水洗いした後は水気をよく切ってからセットする。

異常燃焼や故障の原因になります。

● 衣類の乾燥や炭火をおこすなど調理以外の用途に使用しない。

火災のおそれや機器焼損の原因になります。

禁　止

● なべやフライパンなどの取っ手に注意。
※熱くなっている場合があります。

やけどのおそれがあります。

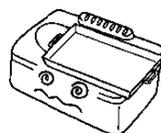
● しる受け皿に水を入れて使用しない。
● 機器内に水をこぼさない。

機器故障の原因になります。

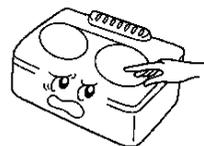
⚠注　意

● コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべは使用しない。

不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。

禁　止

● 使用中、使用直後は操作部以外はさわらない。

やけどのおそれがあります。

接触禁止

● この機器専用の付属品あるいは、指定のもの以外は使用しない。
● 市販されているアルミはく製しる受け皿は使用しない。

不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。

● 点火操作時や使用中は、バーナー付近に顔や手、衣類などを近づけない。

衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。

● 油料理は必ず温度センサー付きバーナーを使用する。
※温度センサーが付いていないバーナーは、天ぷら油過熱防止機能がはたらきません。

火災のおそれがあります。

● グリルを使用するときは、グリル水入れ皿に必ず所定水量（200mℓ）以上の水を入れる。
● 続けて使用するときは、その都度、必ず水を補給する。ただし、水の表面に脂が多くたまったら水を入れ替える。

火災や異常過熱により、機器が焼損するおそれがあります。

水位目印がかくれるまで水を入れる。

● グリル水入れ皿に水以外のものを入れない。
● アルミはくや市販のグリル石などをグリル水入れ皿に入れて使用しない。

火災のおそれや機器焼損の原因になります。

禁　止

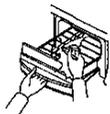
特に注意していただきたいこと

⚠ 注　意

- 魚を取り出すときなど、グリルとびらガラス部にさわらない。
- グリル水入れ皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外さわらない。

やけどのおそれがあります。

- グリル使用中および使用直後は、グリル水入れ皿の水が高温になっているため、グリル水入れ皿を持ち運びする際は、こぼれないように注意する。
- グリル使用中および使用直後は、グリルガラスに水をかけない。

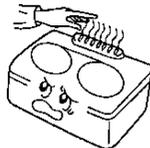
やけどのおそれやグリルガラスが割れてけがをするおそれがあります。

- グリル使用中は、グリル排気口から高温の排気熱が出るため、手や顔を近づけない。

やけどのおそれがあります。

- 魚などの焼きすぎに注意する。

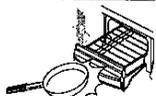
※魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあります。

- グリル内に食品屑、布などがあると発火するため、使用前に必ず点検する。

火災のおそれがあります。

- グリル使用中は、なべやフライパンの取っ手をグリル排気口に向けて使用しない。

取っ手部が過熱され、破損ややけどの原因になります。

- グリルとびらに重いものを乗せたり、強い力を加えたり、物をぶつけたりしない。

グリルとびらがはずれ、けがのおそれや機器損傷の原因になります。

お　願　い

危険・警告・注意の項目以外で特に守っていただく項目

- グリル使用中は、グリルとびらを完全に奥まで押し込んでください。

異常過熱によるやけどのおそれや機器の変形・変色の原因になります。

- バーナーに煮こぼれがかかったときは、こまめにお手入れを行ってください。

※お手入れは機器が十分冷えてから行ってください。

煮こぼれがかかったまま放置すると炎口が詰まり、機器内部で燃えることにより、機器焼損のおそれがあります。

- 冷暖房装置の吹き出し口の近くや、強い風が吹き込む場所には設置しないでください。

火が途中で消えたり、不完全燃焼の原因になります。

- 機器を長時間使用しないときは、必ずガス栓を閉じてください。

- 長期間使用しない場合は、
  - ・ガス栓を閉じてください。
  - ・各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
  - ・乾電池を電池ケースより抜いてください。

乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

- この機器は家庭用ですので、業務用として使用すると著しく機器の寿命が短くなります。

- 機器の分解は絶対にしないでください。

ガス漏れや故障の原因になります。

- 乾電池の⊕、⊖の方向を間違えないでください。

点火できなくなります。

- 乾電池は古いものと新しいものを混ぜて使用しないでください。

破裂や液漏れの原因になります。

1 使用前に 機器の組立てと設置

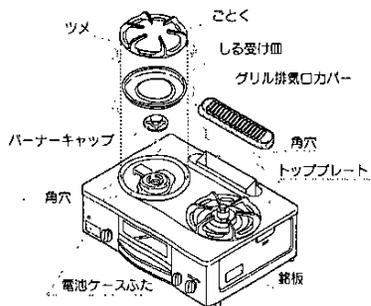
組立てかた

包装を取り除き組立てます。
(テープ類は取りはずしてください。)

⚠注意

- グリルケース内の梱包材などは、必ず取り除く。

火災のおそれや機器焼損の原因になります。

※ごとくとグリル排気口カバーはそれぞれ位置決め用のツメ（各2ヶ所）がありますので、トッププレートの角穴にそれぞれ合わせて組み付けてください。

バーナーキャップの確認

バーナーキャップは▼印の下にある凸部をバーナー本体の丸穴部にはめこみ、確実にセットしてください。

バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそれがあります。

※チャオバーナー用と標準バーナー用（温度センサー付）は形が異なりますので注意してください。

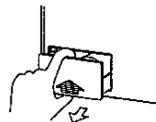
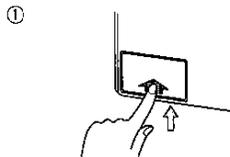
(標準バーナー側)

乾電池の取り付けかた〔単一（1.5V）乾電池 2個使用〕

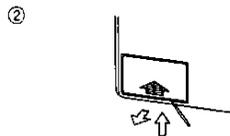
1. 電池ケースを取りはずす。

①乾電池が入っている場合

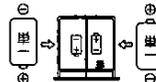
電池ケース矢印部を図のように指で上に押しあげ、指を離すと電池ケースが少し前に出てきて取り出せます。

①

②乾電池が入っていない場合

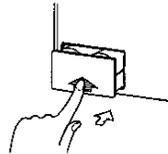
電池ケースの下側を先端の細いもので少し上に押しあげ、手前に引くと取り出せます。

②

2. 乾電池を取り付ける。

⊕⊖を間違えないように

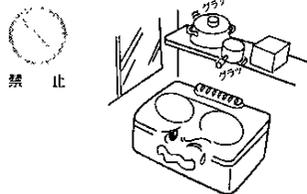
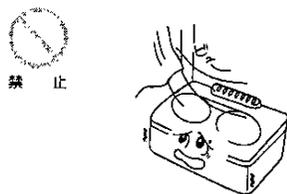
⊖ 単一 ⊕ ⇨ ⇦ ⊕ 単一 ⊖

3. 電池ケースを取り付ける。

電池ケースの矢印部を指で下に押しながら奥に当たるまで押し込む。

※電池ケースを完全に押し込んだときにカチッと音がして固定されます。

- 付属の乾電池は、工場出荷時に納められたもので寿命が短くなっている場合があります。
- 電池ケースは出荷時テープで固定していますので、テープをとる時に電池ケースも取り出せます。
- 乾電池の寿命は、通常の使いかたで約1年です。

使用前に

機器の組立てと設置

設置場所

※照明器具など耐熱性の低い樹脂製品の下や湯沸器の下には設置しないでください。

周囲の防火措置

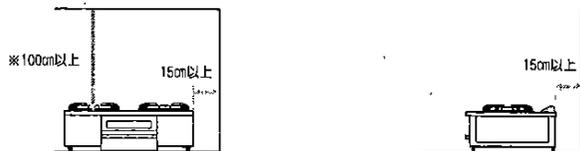
■設置場所の周辺に可燃物（木製の壁やたななど）がある場合。

⚠警告

- 可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがありますので必ず 防火措置1または2 を行う。
- チャオバーナー側は壁から離す。

火災のおそれがあります。

防火措置1

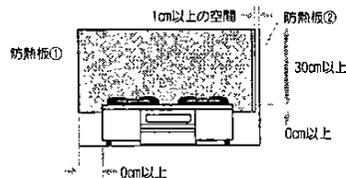
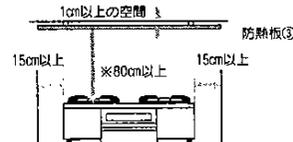
- 可燃物（壁・たななど）から離す。
  ※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。

防火措置2

■防火措置1の条件を満たせない場合。

⚠警告

- 壁から 防火措置1 の離隔距離がとれない場合は、必ず大阪ガス指定の防熱板（別売品）を取り付けて防火措置を行う。

火災のおそれがあります。

側面・背面

上面

※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。

調理台・流し台などの側面

別売防熱板

別売防熱板の種類（ステンレス製0.5mm）			
	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
①	415－100－0206	350	600
②	415－100－0205	350	535
③	415－100－0207	550	900
④	415－100－0105	15	400

- 防熱板は4種類用意しております。
  お求めは、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

※防熱板の取り付けは、別売品の防熱板取付説明書に記載されています。取付説明書に従って正しく取り付けを行ってください。

1 使用前に
機器の組立てと設置

ゴム管の接続

▣ゴム管は下記事項を必ず守り接続してください。

⚠注意

● 検査合格またはJISマーク表示のガス用ゴム管を使用する。

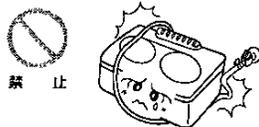
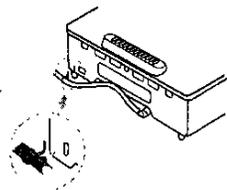
● ゴム管を接続する場合、ホースエンド(機器背面)の赤い線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。

● ひび割れたり、差し込み口がゆるくなっているゴム管は、使用しない。

● ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしないでください。

● ガス事故防止のため新しいゴム管に交換する。

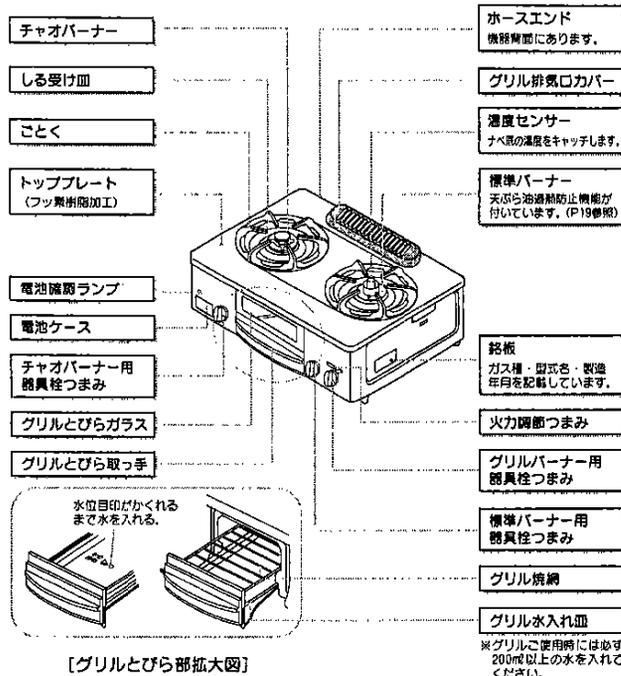
お願い

● ゴム管は折れ、ねじれのないようにできるだけ短く（2m以下)、適当にゆとりをもたせてください。
また、機器の下やグリル排気口の上を通したり、機器に触れたりしないようにしてください。

● ゴム管が機器後部を横切る場合は、付属のゴム管ホルダーにゴム管を通し、図のように機器後部の穴に差し込んで固定してください。

● 迅速継手を使用する場合は、ガス栓のゴム管口により接続具が異なります。接続はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼してください。

2 使いかた
各部のなまえとはたらき

各部のなまえ

※図は10-684タイプです。10-685タイプはチャオバーナーと標準バーナー（温度センサー付）が左右反対になります。

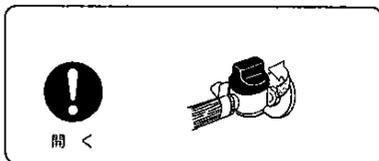
［グリルとびら部拡大図］

特　長

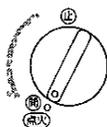
標準バーナー 天ぷら油 過熱防止機能	グリルバーナー グリル 水切れ検知センサー	フッ素樹脂加工 トッププレート	グリル とびらガラス
油の温度が高くなりすぎると自動消火します。(P19参照)	グリル水入れ皿の水が少なくなりますと自動消火します。(P20参照)	フッ素樹脂加工によりお手入れが簡単です。	グリルを引き出すと下にさがり、魚などが取り出しやすくなっています。

2 使いかた 点火・消火のしかた（コンロ）

1. 点火前に

消火の状態でガス栓を全開にしてください。

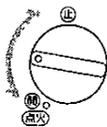
2. 点　火

器具栓つまみを押し、(点火)の位置まで回す。

- 着火を確認してから手を離してください。

- 点火してから数秒間押し続けてください。

器具栓つまみはスパークしてもすぐに手を離さず、一旦強く押してから手を離してください。

- 鍋などの水滴はふき取ってください。

ひとくちアドバイス
点火の際は、ごとくに鍋ややかんをのせると点火がよりスムーズです。

3. 火力調節

- 器具栓つまみを(開)方向へ動かすと火力は強く、(止)方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
- 強火から弱火にするときは、器具栓つまみをゆっくり回してください。
- 火力を絞り過ぎますと立消え安全装置が働いて消火することがありますが、故障ではありません。

4. 消　火

器具栓つまみを(止)の位置まで回す。

⚠注意

- 使用するバーナーの器具栓つまみを間違えて使用しない。

別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。

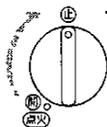
- 配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。
- 点火時バーナーに点火したことを確認してください。

⚠注意

- 鍋の取っ手（樹脂部分）に炎があたらないように火力を調節する。

取っ手の樹脂部分損傷の原因になります。

⚠注意

- 必ず火が完全に消えたことを確認してください。
- 使用後は必ず消火を確かめ、ガス栓を閉じてください。

標準バーナー（温度センサー付）を使用するときのコツ

○予熱する場合
- 目玉焼きなどの料理をするときは、1分位予熱をしてください。

○カレー、ジャムなどの加熱をする場合
- トロミのある料理は、沸騰するまで鍋を動かさないでください。
- 水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位を使ってください。
- 沸騰後は中身の温度にムラができないようときどきまぜてください。

○インスタント焼きそばなどをする場合
- 水分が蒸発しても、加熱を続ける料理の場合、途中で消火機能が働いて消火することがあります。このようなときは再点火してください。

2 使いかた
点火・消火のしかた（グリル）

初めてグリルを使うときは、必ずグリル水入れ皿に200mℓ以上（コップ1杯以上）の水を入れ、10分程度のから焼きをしてください。（グリル庫内の油を焼ききるためで、煙やにおいが出ても異常ではありません。）

1. 点火前に

- グリルを使うときは必ずグリル水入れ皿に200mℓ以上（コップ１杯以上）の水を入れてください。
- 水を入れる量の目安は、グリル水入れ皿を水平にし、中央部にある凸部の先端まで水を入れてください。

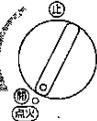
水を入れないで使用しますと、途中で自動消火します。

⚠注意
- 火力調節つまみは、点火前に操作しないでください。

故障の原因になります。

2. 点　火

器具栓つまみを押し、（点火）の位置まで回す。
- 着火を確認して数秒間そのままの位置で手を離さないでください。

魚を焼いているときは、炎が黄色くなる場合がありますが異常ではありません。

⚠注意
- 使用するバーナーの器具栓つまみを間違えて使用しない。

別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。

- 配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。

3. 火力調節

グリル火力調節つまみを左右に動かして調節する。

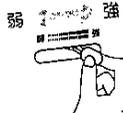
焼け具合に応じて火力の調節ができます。

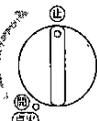
ひとくちアドバイス
いろいろな調理に合った火力については、付属のクッキングブックをご覧ください。

- 火力調節つまみを強方向へ動かすと火力は強く、弱方向へ動かすと火力は弱くなります。
- グリルとコンロを同時に使用すると炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。

⚠注意
- 器具栓つまみでは、火力調節しないでください。

不完全燃焼のおそれがあります。

4. 消　火

器具栓つまみを（止）の位置まで回す。

※火力調節つまみが弱火側にある場合、火力調節つまみは強火の方向へ動きます。

⚠注意
- 必ず火が完全に消えたことを確認してください。
- 使用後は必ず消火を確かめ、ガス栓を閉じてください。

閉じる

グリル使用中、使用直後は・・・

⚠警告
- グリル排気口をふさがない。

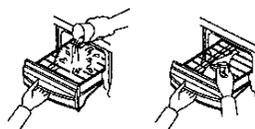
火災・不完全燃焼のおそれがあります。

⚠注意
- グリルを使用するときは、グリル水入れ皿に必ず所定水量（200mℓ）以上の水を入れる。
- 水以外のものを入れて使用しない。
- 安全のため、使用するたびに水を入れ替える。
- 魚などの焼きすぎに注意する。
- 続けて使用するときは、その都度、必ず水を補給する。ただし、水の表面に脂が多くたまったら水を入れ替える。

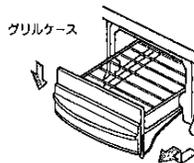
火災のおそれや機器焼損の原因になります。

- なべの取っ手などをグリル排気口へ向けない。
- 使用中は、グリルとびらは必ずしめる。
- グリルとびら付近はさわらない。
- グリルとびらガラスに水をかけない。

やけどや機器焼損の原因になります。

⚠注意
- 使用中、使用直後の魚の出し入れや水の補給については、グリル水入れ皿などが熱くなっていますので、機器から取りはずさずに行ってください。

やけどのおそれがあります。

グリル水入れ皿の取り出しかたと取り付けかた

■取り出しかた
- グリルとびらをゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。
  ※グリル水入れ皿の水をこぼさないように注意してください。
  - グリル水入れ皿は、グリルとびら取っ手と一体となっています。
  - グリル水入れ皿は、ストッパーがついていますので、手前に引き出すと止まります。
  - グリルとびらを引き出すと、グリルとびらガラスが下がります。

グリルケース

■取り付けかた
- 取り出しかたの逆の手順で取り付けてください。
- 左右のグリルレールにグリル水入れ皿を入れ、奥に当たるまできっちりと入れてください。（グリルレールはグリルケースの下側にあります。）

グリル焼網の取り付け

- グリル水入れ皿の角穴に焼網の脚部を差し込んでください。
- 焼網は前と後がありますので注意してください。

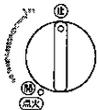
2 使いかた
安全機能・センサーについて

安全機能のはたらき

バーナー	安全機能のはたらき
全バーナー	立消え安全装置 風などで火が消えたら自動的にガスを止め消火します。
標準バーナー（温度センサー付）	天ぷら油過熱防止 油の温度が高くなりすぎると自動的にガスを止め消火します。
グリル	グリル水切れ検知センサー 空焼きなどによるグリル庫内の温度が異常に上がると自動的にガスを止め消火します。

安全機能がはたらいたとき

- 器具栓つまみを㊤の位置まで回してください。

※火が消えると自動的にガスも止まります。

⚠注意

天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため、注意する。

やけどのおそれがあります。

揚げもの調理時の注意

⚠注意

- 揚げもの調理するときは、200mℓ（コップ1杯）以上の油で使用する。

※油が少なすぎると、機能が正しくはたらかない場合があります。

- 揚げもの調理をされるときは、温度センサー（天ぷら油過熱防止機能）のついている標準バーナーを使用する。

火災のおそれがあります。

温度センサー付きバーナー

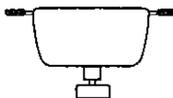
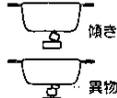
- 標準バーナーは、トッププレート・器具栓つまみの近くに「揚げもの用」と表示してあります。
- 鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。

揚げもの用

温度センサーの注意

- 強いショックを加えたり、キズをつけたりしないでください。
- センサー部はいつも清潔にしてください。センサー部に汁やゴミが付着したときには、水に布を浸し、固くしぼってからふきとってください。また、やかんや鍋などの底もきれいにしてください。温度センサーが作動しない場合があります。

正しい鍋ののせかた

- 鍋底は温度センサー頭部に密着するようにのせてください。

- このような状態では使わないでください。（正常に作動しなくなります。）

- 鍋の重さは、温度センサーの密着を確実にするため300g以上（調理物の重さを含む）必要です。特に片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

こんな調理はチャオバーナーでしてください。

- 標準バーナーは温度センサーが約250℃になると消火するようになっています。下記のような調理は途中消火することがありますので、チャオバーナーを使ってください。
  - ・ウインナー炒めなど、から焼きに近い料理
  - ・焼網を使った料理（めざし・するめをあぶるなど）
  - ・いりもの料理（ごま・大豆など）
  - ・焼きもの料理（お好み焼き・たこ焼きなど）

グリル水切れ検知センサーについて

- 次のようなときには、火災や異常過熱のおそれがあるため、グリル水切れ検知センサーが働いて自動的に消火します。（故障ではありません。）
  - ・グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合
  - ・水の量が少なかった場合
  - ・使用中、時間を忘れて焼きすぎた場合（水の量が少なくなってきた場合）
  - ・調理途中でグリル水入れ皿を引き出したまま放置した場合
- **グリル水切れ検知センサーが働いた場合**
  - ・グリル水入れ皿の温度が下がるまで再使用できません。グリル水入れ皿に水を入れてしばらくまってから点火操作をしてください。
  - ・グリル水入れ皿の温度がまだ高いときは、点火操作はできますが、手を離すと火が消えますので注意してください。

2 使いかた
中華鍋・鍋の選びかたについて

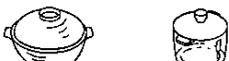
《標準バーナー（温度センサー付）に適した中華鍋・鍋の選びかたについて》

中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 使用するとき、まれに鍋底が不安定となり、温度センサーが正しくはたらかないときがあります。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとくを使用しますと鍋が安定して使いやすくなります。

鍋の選びかた

- 標準バーナーに適した鍋は、底が平らな熱の伝わりやすい金属製（アルミなど）のものです。
- 鍋底が温度センサーに密着しない鍋は使用しないでください。

鍋の種類と材質	煮ものなどの一般料理	天ぷら、フライなどの揚げもの料理
アルミ製の鍋	○	◎
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手）の鍋	○	○
ステンレス製薄手（鍋底厚み2mm未満）の鍋	○	×
鉄製の鍋・フライパン・中華鍋	○	○
土鍋・耐熱ガラス容器・圧力鍋	○	×
	◎：最適。 ○：適しています。 ×：適していません。 （温度を正しく検知できないおそれがあります。）	

3 点検・お手入れ、他
点検・お手入れ

○ガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
○けがをしないよう手袋などをして行ってください。

点　検

点検項目	点検のしかた	処置
ゴム管は？	ひび割れたり、接続部がゆるんでいませんか。	新しいゴム管と交換してください。
乾電池は？	〈標準バーナー（温度センサー付）〉 使用時に電池確認ランプが点滅していませんか？ ● 使用時電池が消耗してきたら、電池確認ランプが点滅します。さらに電池が消耗してくると、電池確認ランプが点灯し、ブザー音（ピー）と同時に消火します。 〈チャオバーナー・グリルバーナー〉 ● 電池が消耗してきたら「パチパチ」というスパークの音が1秒間に約2回ぐらいの遅さになります。	新しい乾電池と交換してください。 （10ページ参照） 乾電池の寿命はおよそ1年が目安です。
各部品の取り付けは？	トッププレート・バーナーキャップ・しる受け皿・ごとく・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか。	正しく取り付けてください。（9ページ参照）
バーナーキャップは？（コンロ部）	炎口がめづまりしていませんか。 傾いたり、浮いたりしていませんか。	お手入れのしかたをご覧ください。
グリル水入れ皿は？	脂がたまっていませんか。	
温度センサーは？	センサー頭部が汚れたり、キズはありませんか。	

お手入れ

お手入れ箇所	お手入れのしかた
● トッププレート（フッ素樹脂加工） ● グリル庫内	スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。 汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。 【トッププレート】 ● 汚れのたびに必ずお手入れをしてください。放置しますと汚れが取れにくくなりシミが残ることがあります。 ● 金属タワシ、ナイロンタワシ、ミガキ粉、ナイフなどの硬いものや台所用中性洗剤以外の洗剤（アルカリ洗剤）は表面の特殊加工を傷つけたり変色、シミの原因になりますので使用しないでください。 ● お手入れの際に強くこすると表面の特殊加工がはがれる場合があります。 ● トッププレートとごとく、しる受け皿、グリル排気口カバーが当たるところは、表面の特殊加工がはがれる場合があります。
● ごとく ● しる受け皿 ● グリル排気口カバー ● グリル水入れ皿 ● グリル焼網	台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふきとった後、乾いた布で水気をふき取ってください。 汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤で洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。 グリル水入れ皿はグリルとびら取っ手を取りはずすと掃除がしやすくなります。

3 点検・お手入れ、他

点検・お手入れ

○ガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
○けがをしないよう手袋などをして行ってください。

お手入れ

お手入れ箇所	お手入れのしかた
●機器表面 ●操作部 ●グリルとびらガラス ●グリルとびら取っ手	乾いた布でよくふいてください。 汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。
●バーナーキャップ	●お手入れをされるときは必ず柔らかめの歯ブラシまたはスポンジを使ってください。特に溝部分を掃除してください。 ●煮こぼれしたときは、必ず手入れしてください。 ●万一、黒色がはがれても使用上問題はありません。 溝部分
●温度センサー	●温度センサーの頭部はかたくしぼった布で汚れをふき取ってください。 ※温度センサーのお手入れのとき、強い衝撃を与えないでください。故障の原因になります。

お手入れ後のセット方法

■バーナーキャップの取り付けかた

●図のように正しくセットしてください。
●チャオ・標準バーナーキャップは▼部の下側にある凸部とバーナー本体の丸穴部にはめ込み確実にセットしてください。
※バーナーキャップが傾いたり浮いたりしていないことを確認してください。

例：標準バーナー側

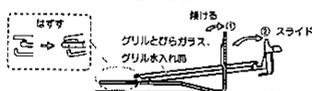
⚠注意

●バーナーキャップを正しく取り付ける。

点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそれがあります。

■グリル水入れ皿・グリルとびら取っ手の取りはずしと取り付け

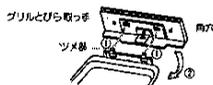
取りはずしかた

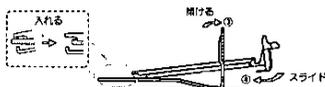
グリル焼網をはずしてください。

(1)グリルとびらガラスを矢印①の方向へ傾け、グリル水入れ皿を矢印②の方向へスライドさせる。

〔グリル水入れ皿底面〕

止バネ

(2)グリル水入れ皿を裏返して持ち、止バネを矢印③の方向へ倒すようにして止バネをはずす。

取り付けかた

グリルとびら取っ手
角穴
ツメ部

(1)グリル水入れ皿ツメ部を角穴にはめこみ（矢印①）、「カチッ」と音がするまでグリルとびら取っ手を矢印②の方向へ押さえる。

(2)グリルとびらガラスを矢印③の方向へ傾け、グリル水入れ皿を矢印④の方向へ奥に当たるまでスライドさせる。

3 点検・お手入れ、他

故障かな？と思ったら

●故障かな？と思ったらただちに使うのをやめてください。
●故障かな？と思ってもよく調べると故障でない場合があります。
まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 消火する。	●ガス栓が全開になっていますか？ ●ゴム管が折れていませんか？ ●乾電池が消耗していませんか？ ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？ ●点火装置・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか？ ●器具栓つまみを(点火)の位置までいっぱいに回していますか？（数秒間(点火)の位置にしていましたか？） ●グリル水切れ検知センサーが働いていませんか？	15 13 22 22 22 25 15・17 20
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	ただちに使うのをやめ、ガス栓を閉じてから原因を調べてください。 **⚠警告** ●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？ 火災のおそれがあります。 **⚠注意** ●ゴム管の接続が不完全だったり、ひび割れや穴があいていませんか？ ガス漏れの原因になります。 ●煮こぼれや風などで火が消えていませんか？	 2 13 25
消火しやすい。 使用中火が消える。	●バーナーに風が当たっていませんか？ ●煮こぼれがバーナーにかかっていませんか？ ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？ <標準バーナー（温度センサー付バーナー）側> ●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか？ ●温度センサーが汚れていませんか？ ●鍋を正しくのせていますか？ ●鍋底が凸凹していませんか？ <グリルバーナー側> ●グリル水入れ皿の水が少なくなっていませんか？（グリル水切れ検知センサーの作動） ●グリル水入れ皿を引き出したままにしていませんか？	25 25 25 19 20 20 20 20 20
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップ炎口がつまっていませんか？	22 22

故障かな？と思ったら

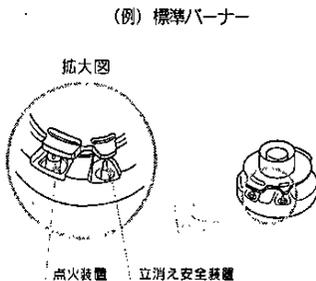
●次のような現象は故障ではありません

現象		理由
●はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。		部品についている油が焼けるためです。17ページをご覧になり、から焼きをしてください。
●パチパチとすべての点火装置で音がする。		同時点火方式となっていますので、1ケ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
●点火後や消火後にキシミ音がでる。		加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
●コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。		焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。
●消火時「ポン」と音がする。		火が消えたときの音で異常ではありません。

●以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。
不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

立消え安全装置について

●風や煮こぼれで消火した場合は立消え安全装置が自動的にガスを止めます。
（完全にガスが止まるまで数秒かかります。）
●再び点火されるときは、原因を除去した後、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火操作をしてください。
●立消え安全装置や点火装置に煮こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。
また、点火装置や立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
（点火不良の原因になります。）

（例）標準バーナー

アフターサービス

アフターサービス

サービスのお申し込み

●24～25ページの「故障かな？と思ったら」の項を見て、もう一度確認してください。
●確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明の場合は、ご自分で修理をなさらないでお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。
なお、連絡していただくときは、下記のことをお知らせください。

1. 品　名　ガステーブル
2. 大阪ガス商品コード
   機器左側面に貼付してあります。　例 (N) 10-684 (U) 大阪ガス株式会社 07
3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

転居される場合

ガスには都市ガス１３種類およびＬＰガスの区分があります。
●ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
●ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保証・補修について

●保証書に記載のように、機器の故障について、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。
保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
●無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。
修理によって性能が維持できる場合は修理（有料）します。

補修用性能部品の最低保有期間

●補修用部品の最低保有期間は、当製品の製造打ち切り後6年です。その後の修理は補修用性能部品がなく、修理できない場合がありますのでご了承ください。性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

仕様

仕　様

品名	ガステーブル	
商品コード	10-684型	10-685型
型式名	LW2009SL	LW2009SR
点火方式	連続スパーク点火	
安全装置	・立消え安全装置（全バーナー） ・天ぷら油過熱防止機能（標準バーナー） ・グリル水切れ検知センサー（グリルバーナー）	
外形寸法	高さ180㎜×幅592㎜×奥行き469㎜	
重量（本体）	12.5kg	
付属品	取扱説明書・保証書・乾電池(単1乾電池(1.5V)×2個) クッキングブック・ゴム管ホルダー	

使用ガス 使用ガスグループ		1時間当りのガス消費量kW 個別ガス消費量 チャオバーナ	標準バーナー	グリルバーナー	全点火時ガス消費	ガス接続
都市ガス用	13A	4.65 (4,000kcal/h)	2.97 (2,550kcal/h)	3.31 (2,850kcal/h)	10.2 (8,800kcal/h)	φ9.5㎜ ガス用 ゴム管
	12A	4.30 (3,700kcal/h)	2.79 (2,400kcal/h)	3.08 (2,650kcal/h)	9.53 (8,200kcal/h)	
LPガス用		4.40 (0.315kg/h)	2.94 (0.211kg/h)	3.43 (0.246kg/h)	10.4 (0.745kg/h)	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。